



Halloween Apfel Blätterteigtaschen

Halloween Apfel Blätterteigtaschen

0.5 Esslöffel Zimt

5 Esslöffel Zucker

2 große Äpfel

1 Blätterteig

Etwas Rinatura Ahorn Sirup Bio

Essbare Zuckeraugen

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Halloween Apfel Blätterteigtaschen

1.

Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Zimt und Zucker zusammenmischen. Den Blätterteig in 6 Quadrate schneiden.

Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und den mittleren Teil mit einer Kreisform herausschneiden. Die Apfelringe nun in die Zimt und Zucker Mischung geben, sodass sie komplett mit der Mischung umhüllt sind.

In die Blätterteigquadrate mit 1 cm Abstand zum Rand nun ein weiteres Quadrat schneiden, dabei jeweils die Mitte der längeren Seiten nicht schneiden, sodass der Rand mit dem Mittelteil an den Seiten verbunden bleibt.

Nun die Apfelringe jeweils in die Mitte legen und die äußeren Blätterteig Ecken zur Mitte führen, sodass ein Päckchen entsteht. Etwas Ahornsirup über die Taschen verteilen.

Die Apfeltaschen für ca. 20 min. in den Ofen, bis sie goldbraun sind. Leicht abkühlen lassen und ggf. die Taschen mit Halloween Augen verzieren, um kleine Blätterteigspinnen zu erhalten. Fertig!